Morue: 14841

Fry top : plaque de cuisson électrique professionnelle de comptoir, moitié lisse, moitié striée, 3 kW, 55 × 45 × 23 h cm. Neuf, présentant des dommages dus au transport



Description

La plaque de cuisson électrique professionnelle « Fry Top » pour restaurants est un outil de travail conçu pour la cuisson au grill de légumes, de viande et de poisson. Dotée d'une **structure en acier inoxydable** et d'une **grande plaque**, cette plaque de cuisson à usage professionnel peut être installée directement sur un plan de travail.

Utilisez-la pour vos spécialités grillées et rehaussez la saveur de vos recettes en misant sur une cuisson parfaite.

Conception et fonctionnement

Le design de notre **grill électrique professionnel « Fry Top » à poser** est compact et épuré. Ses **dimensions réduites (55 x 45 x 23 h cm**) permettent de l'intégrer facilement dans n'importe quel espace de travail.
La plaque de cuisson est pour moitié lisse et pour moitié rainurée, ce qui vous offre la possibilité de choisir entre deux types de cuisson.

Les **dimensions des grilles sont de 54,8 x 35 x 0,8 h cm**, avec des bords antidérapants sur tous les côtés. Cette conception permet de cuire parfaitement les aliments au grill et d'évacuer les graisses vers l'orifice prévu à cet effet.

La graisse fondue pendant la cuisson s'écoule dans un bac de récupération, puis dans **le tiroir à graisse** situé en dessous. Ce tiroir est **amovible** et se nettoie facilement.

La cuisson des aliments s'effectue à l'aide de la plaque lisse et striée placée au-dessus des brûleurs, qui garantissent une température élevée. La **plaque chauffante est réglée à l'aide d'un thermostat**: choisissez le niveau de chaleur souhaité à l'aide du bouton situé à l'avant. **Le contrôle de la température est automatique. Un voyant indique la fin de la cuisson**.

L'alimentation est électrique ; le **Frytop, gril électrique professionnel de table**, est en effet **équipé d'une fiche Shuko d'une puissance de 3 kW** pour une tension de 230 V.

Au total, il ne pèse que 17 kg, ce qui en fait un équipement de cuisine vraiment pratique.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage régulier de la plaque est essentiel pour garantir des performances optimales. Il **ne faut jamais utiliser de produits nettoyants contenant : du sable ou de la soude caustique, des acides ou des chlorures qui attaquent la surface**. **Le Frytop, grill électrique professionnel de table**, doit être nettoyé à l'aide d'un **chiffon humide imprégné d'un détergent non abrasif**, puis séché avec un chiffon sec.

Facile à utiliser et à nettoyer, ce gril électrique s'avère particulièrement pratique et polyvalent, aussi bien en cuisine qu'à la maison. Même **le tiroir avant**, qui recueille les résidus de cuisson, **est facile à retirer et à désinfecter**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Les grills électriques Ristoattrezzature sont conformes à toutes les normes en vigueur dans le secteur: EN 55014-1 : 2006+A1 : 2009+A2 : 2011 ; EN 61000-3-2 : 2014 ; EN 61000-3-3:2013 ; EN 55014-2:2015.

En achetant **une plaque de cuisson électrique professionnelle Frytop à poser**, vous intégrerez dans votre cuisine professionnelle un produit de qualité et 100 % sûr. Vous pourrez cuire vos plats avec ou sans huile, en obtenant une cuisson parfaite **sans produire toute la fumée des grills traditionnels**.

Mais ce n'est pas tout : parmi les avantages d'acheter en ligne **un grill électrique professionnel Frytop pour restaurants**, on trouve sa polyvalence d'utilisation. **Ses dimensions et son poids réduits permettent également de l'utiliser à domicile**. Ses pieds en caoutchouc pratiques s'adaptent à toutes les surfaces, garantissant une stabilité maximale.

Découvrez tous les détails dans la fiche produit et consultez le site pour compléter votre cuisine professionnelle.

NB : Le produit présente des imperfections dues au transport.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	600x500x260 mm
Dimensions de la surface de cuisson	548x350 mm
Dimensions des grilles	548x350x8 mm
Dimensions extérieures	550x450x230 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	21 kg
Poids net	17 kg
Puissance électrique	3 kW
Tension	230 V